

HARICOTS VERTS EXTRA FINS MINUTE 2.5KG / 1KG

PRÉSENTATION

Technologie : Surgelé
Gamme : Légumes "Minute"

Ingrédients : Haricots verts
Haricots verts extra fins

Nombre de parts : Froid : +/- 20, Chaud : +/- 17

Commentaires : Date de campagne : Août.



VALEURS NUTRITIONNELLES
VALEURS ÉNERGETIQUES (POUR 100G)

KCALORIES : 24
KJOULE : 101

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (POUR 100G)

GLUCIDES : 3,7g
LIPIDES : 0,2g
VITAMINES : B9 : 67 µg (33% des AJR)

Les haricots verts extra fins Bonduelle Food service : pour le tonus et la vitalité ! Ils sont riches en vitamine B9, vitamine qui contribue au bon fonctionnement de l'organisme et à la vitalité du corps. Une portion de haricots verts extra fins minute (200 g) couvre 66% des apports journaliers recommandés pour un adulte (AJR) en vitamine B9.

PROCESS DE FABRICATION

Comme tous les produits de la gamme Minute" les haricots verts extra fins sont minutieusement parés (lavage, calibrage) puis cuits à la vapeur selon un procédé breveté par Bonduelle. Ce procédé "Minute" permet de respecter la couleur et la saveur originelle des légumes en vous apportant rapidité d'emploi et facilité de gestion."

MODE D'EMPLOI

Pour une meilleure restitution, Bonduelle vous conseille une remise en température à la sauteuse avec de la matière grasse.
Départ à -18°C : 4min
Départ à +3°C : 2min

Au micro-onde, en assiette filmée:
Départ à -18°C : 5min
Départ à +3°C : 1.5 à 2min

Au combi-mixte à 180°C, en gastronorme plein couvert + sauce
Départ à -18°C : 10min
Départ à +3°C : 5min

Au four vapeur pression, en gastronorme perforé avec sel :
Départ à -18°C : 1min
Départ à +3°C : 30 SEC

Au four vapeur sans pression, en gastronorme perforé avec sel :
Départ à -18°C : 3min
Départ à +3°C : 2 min

Décongelation en chambre froide à +3°C, plusieurs heures

Pour optimiser vos productions, dégeler les légumes surgelés minute" la veille en chambre froide à +3°C avec 10 g de sel / kg avant de les remettre en température. Vous gagnerez ainsi jusqu'à 50 % du temps de remise en température. Couleur, texture et saveur sont garanties."UNITÉ CONSOMMATEUR : Sachet de 2,5kg
EAN CODE PRODUIT : 3 08368 004942 9 (2.5kg) / 3 08368 064037 4 (1kg)
POIDS BRUT COLIS : 10,5Kg